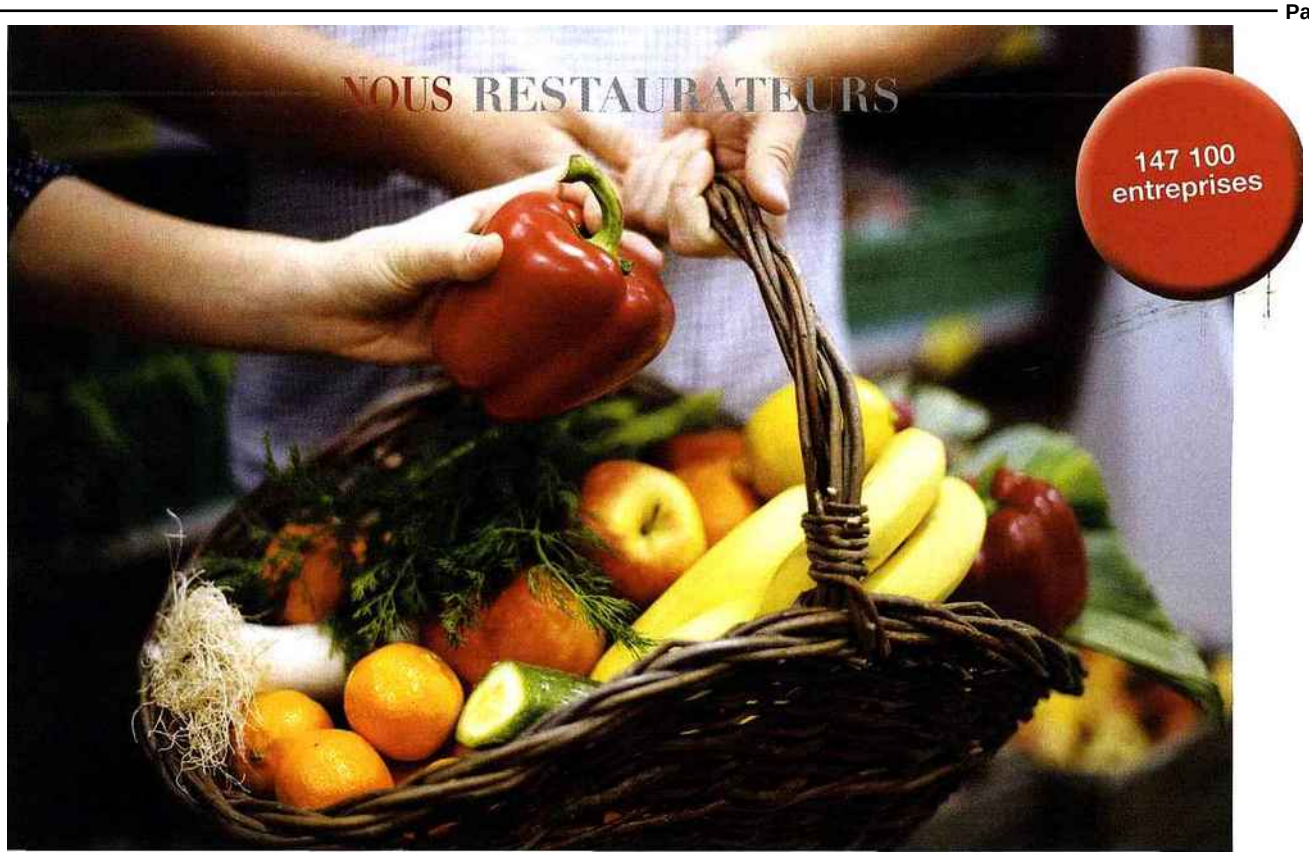
DEC 13
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 855
N° de page : 48-49



Le développement durable en restauration : voir plus loin

L'environnement, l'économie : deux thématiques qui ne vont pas s'accorder d'emblée. Pourtant, on peut les réconcilier en prenant des mesures simples et accompagner ces changements avec une vraie pédagogie vis-à-vis du client et des fournisseurs.

C'est un enjeu majeur, car le développement durable n'est pas que la protection de l'environnement. Selon la définition officielle, il comporte aussi un volet sur l'équité sociale et l'efficience économique. C'est donc un tout, auquel la profession se doit d'apporter une réponse. Depuis quelques années, des initiatives de sensibilisation sont prises envers les restaurateurs mais également pour les clients. La carte régionale est souvent jouée comme en Alsace, avec l'association Objectif Climat, qui organise chaque année l'opération *« Manger, c'est agir »*. Quand vient l'automne, depuis trois ans, l'association rassemble un nombre croissant de chefs à travers la région pour que pendant un mois - en 2013, l'opération a même été proposée pendant toute l'année, ils proposent des repas *« pauvres en carbone »* à leurs clients. Pauvres en carbone mais pas en goût : le but est de faire prendre de bonnes habitudes aux clients et aux restaurateurs via des filières courtes et le choix de produits régionaux et de saison. Car c'est bien là le premier geste à avoir : choisir des fournisseurs proches et par conséquent, des produits adaptés. C'est aussi la philosophie de l'application smartphone créée par Jérôme Muffat-Méridol et Nicolas Gautier, chef du restaurant La Laiterie à Lambersart, qui vient de recevoir un prix aux dernières Gastronomades d'Angoulême.

Eléments de recherche : Toutes citations : - CAMPUS RESPONSABLES : reseau de campus universitaires - WWW.CAMPUSRESPONSABLES.COM : site internet de Campus Responsables

Baladovore, application gratuite, permet à tout un chacun de découvrir les fournisseurs des chefs qui ont accepté de communiquer leurs bonnes adresses de proximité. Guy Savoy, Georges Blanc, Alain Passard, Michel Portos, Yannick Delpech, Alain Pegouret ou le très tendance Florent Ladeyn, tous très attachés à la sauvegarde de leurs terroirs, ont entre autres répondu présents. Certains ont même appelé Nicolas Gautier pour faire partie de l'aventure, lequel n'en revient pas d'avoir suscité autant de vocations. Ces circuits courts permettent deux choses : d'abord, on va voir la marchandise sur place, d'où une certaine sécurité dans la qualité des approvisionnements. Ensuite, les livraisons se font dans un délai extrêmement rapide et coûtent peu puisque toutes proches. Enfin, sans intermédiaire, le prix d'achat au producteur s'en ressent à la baisse. L'économie de temps, d'argent et d'énergie est donc immédiate : le profit est là.

Quand on pense développement durable, on pense aussi au bio. Un label qui peut être trompeur : quel intérêt quand un fruit ou légume bio traverse la moitié du globe pour se retrouver dans l'assiette d'un client ? Le ministère de l'Agriculture a créé ce label l'année dernière mais la vigilance reste de mise : tout ce qui est bio ne va pas forcément dans le sens du développement durable.

Les fournitures et le service

Dans les économies, il faut aussi calculer le juste niveau de fournitures. En restauration collective, un label durable a vu le jour à la fin de l'année dernière à l'initiative du réseau Campus Responsable, pour les restaurants universitaires. En effet, le problème de ces restaurants est surtout le gaspillage : pain, serviettes en papier, beurre, etc... Ces articles ne sont plus en libre-service mais fournis à la demande et ça change tout : les besoins se sont amenuisés d'eux-mêmes. L'association espère sensibiliser les grands du secteur de la restauration collective, Elior et Sodexo en tête, pour modifier leur politique dans le domaine. Signe des temps : des directions du développement durable sont progressivement installées au sein de ces groupes. Cependant, des mesures simples dans le service peuvent être synonymes d'économies et de confort du client, qui sentira un intérêt croissant pour sa personne. La corbeille de pain à table peut aisément devenir facultative. Le choix de l'eau peut aussi évoluer avec des procédés qui permettent de fabriquer sa propre eau sur place. C'est la spécialité de l'entreprise Castalie, qui permet de proposer aux clients de l'eau plate ou gazeuse et d'éviter ainsi des livraisons sans cesse renouvelées. Cela ne se mange pas, mais des éclairages peu gourmands en énergie existent aussi : ampoules à basse consommation ou LED deviennent de vrais éléments de décoration à moindre frais sur le long terme.

Pas de direction du développement durable au sein du groupe Exki, qui a basé sa démarche et une bonne part de sa communication sur ce thème. La lutte contre le gaspillage et le juste choix des fournitures sont deux des axes essentiels de la politique du groupe. *« Nous avons même une carte verte qui récompense nos clients pour leurs « éco-gestes » comme venir à vélo au restaurant, conserver leurs sacs ou couverts d'une précédente visite avec des cadeaux à la clé,* explique Romain Blondel, directeur du marketing de la chaîne belge implantée dans cinq pays dont la France. *De plus, nos serviettes sont recyclées, nous chinons nos meubles, nous favorisons la proximité, le bio et l'équitable dans nos approvisionnements. La protection de l'environnement est dans notre ADN. Ce que nous avons aussi observé, c'est que pour que le marché évolue dans cette direction, c'est à nous de motiver nos fournisseurs. Les équipements préservant l'environnement sont parfois très onéreux mais c'est à nous de faire baisser ces prix en gonflant la demande ».* ●

Premier dîner durable

Le 10 février prochain, Perrine Wardak, du cabinet conseil WDK, organise un dîner durable, ouvert à tous, avec nombre de partenaires impliqués dans le domaine du développement durable.

Des restaurateurs sensibles à la thématique viendront régaler les convives. *« Le but est de montrer que la restauration responsable est adaptable dans tous les types de restaurations et pour tous les chefs. Qu'elle peut être sympathique et ludique et qu'elle ne réside pas que dans l'assiette, explique l'organisatrice. Elle se voit aussi dans les conditions de travail, l'ergonomie des postes, l'approvisionnement... ».* La billetterie en ligne sera ouverte de façon périodique pour un vrai mélange des convives pour que le message soit porté dans les milieux les plus divers possible. Cette première édition aura lieu dans l'école « Cuisine Mode d'Emploi » créée par Thierry Marx.

www.exki.be
www.objectifclimat.org
www.castalie.com
www.lesdinersdurables.com

Eléments de recherche : Toutes citations : - CAMPUS RESPONSABLES : reseau de campus universitaires - WWW.CAMPUSRESPONSABLES.COM : site internet de Campus Responsables